



Osterplätzchen mit Zuckerguss

ca. 60 Stück

Zutaten Teig

150 g	Kalte Butter, in Stücke geschnitten
300 g	Mehl
100 g	Puderzucker, gesiebt
1	Ei, Gr. L
1 Prise	Salz
1 TL	Ingwer, (wer ihn nicht mag, lässt ihn weg)
1 Beutel	geriebene Orangenschalen Finesse von Dr. Oetker



Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder 180° C Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubschiene. Backzeit ca. 10 min.

Für den Knetteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Am Anfang gewinnt man evtl. den Eindruck, dass sich die Zutaten nicht gut verbinden, aber einfach weiterkneten, auf einmal geht es ganz leicht. Teigkugel in Frischhaltefolie für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 5 mm mit einer Teigrolle ausrollen. Ostereier ausstechen und auf das Backblech mit Backpapier legen.

...und für ca. 10 min ab in den Ofen..!

„...wenn es schnell gehen muss, lässt sich dieser Teig auch sofort recht gut verarbeiten...“

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen & anschließend bis zur Verzierung in einer gutschließenden Plätzchendose aufbewahren.

Zutaten schneeweißer Zuckerguss

2	Eiweiß, Gr. L
250 g	Puderzucker, gesiebt
5 - 8 g	Zitronensäure (Tütchen im Backwarenregal im Supermarkt erhältlich)



Für den Zuckerguss das Eiweiß mit einem Rührgerät fast steif schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers unterrühren. Anschließend den restlichen Puderzucker und die Zitronensäuren unterrühren. Fertig ist ein schneeweißer Zuckerguss. Wer möchte, färbt ihn portionsweise mit Lebensmittelfarbe (im Supermarkt erhältlich z.B. von DEKO BACK) ein. Um den Zuckerguss fließfähiger zu bekommen, einfach tröpfchenweise Wasser hinzufügen.

Tipp ♥ Auch besonders gut geeignet als Kleber, wie z. B. für den Zusammenbau eines Lebkuchenhäuschens.

Tipp ♥ Keine Salmonellengefahr, da der Zucker & die Zitronensäure die nötige Feuchtigkeit, die Salmonellen zum Überleben bräuchten, entziehen.